



7-QUART DIGITAL SLOW COOKER

OLLA DIGITAL DE COCCIÓN LENTA
DE 6,6 LITROS DE CAPACIDAD

MIJOTEUSE NUMÉRIQUE
DE 6 LITRES (7 PINTES)



Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245
For **online customer service** and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Service **line à la clientèle :**

Canada 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces (Canada)
1-800-738-0245
Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vous à
www.prodprotect.com/applica

Servicio **para el cliente:**

México 01-800 714-2503
Accesorios/Partes (EE.UU)
1-800-738-0245
Para **servicio al cliente** y para **registrar** su garantía, visite
www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODELO/MODÈLE
❍ **SL6470SKT**

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to OFF then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Additional Important Safeguards

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

- A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **Do not reach into the water!**
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
- The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
- Do not use this appliance in an unstable position.
- Never use the Stoneware Liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- Lift off Glass Lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into Stoneware Liner.

Caution: To prevent damage or shock hazard, do not cook in Cooking Base. Cook only in Stoneware Liner provided.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. **Lid handle**
2. **Inverted lid handle**
† 3. **Tempered glass lid (Part # SL5470C-01)**
† 4. **Removable stoneware liner (Part # SL5470C-02)**
5. **Cool-touch handles**
6. **Cooking base**
7. **Power cord**
8. **Polarized plug**
9. **Digital temperature control**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

DIGITAL TEMPERATURE CONTROL



1. **On / Off ⏻ button**
2. **High temperature indicator light**
3. **Up (▲) button**
   - **To increase cooking time (hours)**
4. **Warm temperature indicator light**
5. **Down (▼) button**
   - **To decrease cooking time (hours)**
6. **Low temperature indicator light**
7. **Hour and minute countdown display**
   - **Minute indicator light comes on when minutes are displayed**
8. **Temperature set button**
   - **Changes the temperature setting to:**
     - o **Low (4 to 12 hours)**
     - o **Warm (2 to 6 hours)**
     - o **High (2 to 8 hours)**
9. **Minute indicator light**

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, and any stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash the stoneware liner and the glass lid as instructed in **Care and Cleaning** section of this manual.
- Place the clean, dry stoneware liner into the cooking base.

HOW TO USE


A

1. Add the ingredients to be cooked into the stoneware liner **(A)**.


B

2. Place the lid, handle side up, on the stoneware liner **(B)**.



C

3. Plug in the appliance. The indicator light below HIGH blinks; the digital display shows 4.0 (4 hours). To cook on HIGH for 4 hours, press the ON/OFF ⏻ button on the top left of the control panel **(C)**. The indicator light below HIGH is lit constantly and cooking begins.

Note: The indicator light blinks when the appliance is plugged in but not turned on.


D

4. To change the time, press the UP ▲ or DOWN ▼ button on the right of the control panel, before pressing the ON/OFF ⏻ button. You can change the time from 2 to 8 hours **(D)**. When you see the desired time, press the ON/OFF ⏻ button; the food starts cooking.

Note: Cook time options are: HIGH 2 to 8 hours; LOW 4 to 12 hours and WARM 2 to 6 hours.


E

5. To cook on LOW, press the SET button on the lower left of the control panel; the indicator light below the word LOW blinks. The digital display changes to 8.0 (8 hours) **(E)**. Press the ON/OFF ⏻ button on the top left of the control panel. The indicator light below LOW becomes constant and cooking begins.


F

6. To change the time, press the UP ▲ or DOWN ▼ button on the right of the control panel. You can change the time from 4 to 12 hours **(F)**. When you see the desired time, press the ON/OFF ⏻ button; the food starts cooking.

Note: When the time goes below 1 hour, the display switches to minutes and counts down from 59 to 0. The minute light is lit.

7. When cooking time is done, the slow cooker automatically switches to WARM and the indicator light below WARM comes on and 2.0 (2 hours) is displayed.

Note: Never cook on WARM. This feature is only for keeping cooked foods at serving temperature.

8. To change the WARM cycle time, press the UP ▲ button on the right of the control panel.

Note: You can change the time from 2 to 6 hours.

9. At the end of the WARM cycle the unit will beep 5 times.
10. Then the unit and all the indicator lights will automatically shutoff.

Note: The unit can be turned off at any time by pressing the ON/OFF ⏻ button.

11. Unplug the applicance.
12. Food is ready to serve.

TIPS when using your slow cooker:

- The stoneware liner should always be filled from ½ to ¾, to avoid over and under cooking.
    - o When only half full, check for doneness 1 to 2 hours before recommended cooking time.
    - o To avoid spillovers, do not fill slow cooker more than ¾ full.
- Always cook with the lid on.
    - o Do not open lid during first 2 hours of cooking; this allows heat to rise efficiently.
    - o Open the lid as little as possible, to assure even cooking.
- If your recipe has a cooking time range, select the even number closest to the settings on your slow cooker. (For example, if recipe suggests 5 to 7 hours, use 6 hours)
- Most recipes can be cooked on either HIGH or LOW. Many recipes will give the time for both.
- **Important: When the appliance is in use, always use pot holders when handling the lid or the stoneware liner.**

Caution: When removing the lid, always lift it away from the body to prevent getting burnt from the hot steam.

- To save time, fill the stoneware liner the night before and refrigerate. You may need to add some extra cooking time because the food and stoneware liner are cold.
- To store the stoneware liner or to place in the refrigerator, invert the lid. It is easy to use the small lid handle on the bottom of the lid, making it handy to remove and turn over.

Important: If there is a power outage, the slow cooker will turn off. If this is discovered quickly, reset the appliance. If you are not sure how long the slow cooker has not been functioning, discard the food.

HINTS ON INGREDIENTS IN THE SLOW COOKER

DAIRY

- Milk products, especially those low in fat, tend to curdle if cooked too long; add them toward the end of the cooking time.
- Evaporated milk and condensed soups are great substitutes for milk and cream.

SOUPS AND STEWS

- Because there is little evaporation, soups and stews require less liquid than usual.
- If too thick, add additional liquid in last ½ hour of cooking or at serving time.
- Condensed soups and dry soup mixes add great flavor and body to sauces.

MEATS

- The higher the fat content, the less liquid needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep it above the drippings.
- Browning before cooking in the slow cooker is not necessary; however, browning meats, lightly coated in flour gives more body and flavor to sauces. This works for ground meat as well.
- Make sure top of meat does not touch the lid.
- Cooking times are an estimate and will vary depending upon the size of the meat, the bones and the cut.

  Meat with bone in will take longer to cook.

  Lean meats and poultry will cook faster.
- Meats slow cooked in liquids develop great flavor with a minimum of effort.
- Use HIGH for more tender cuts of meat; use LOW for tougher cuts.

VEGETABLES

- Place vegetables below or on the sides; they usually take longer to cook than the meat.
- Vegetables cook well; they develop better flavor and don’t break down as they would in your oven.

FISH

- Fish cooks quickly; add it for the last 15 minutes.

BEANS

- Do not add dried beans to the slow cooker; cook them first.
- Canned beans are the perfect substitute for dried beans.

SEASONINGS

- Fresh herbs should be added at the end of the cooking cycle. If cooked too long they lose their color and flavor.
- Dried herbs work well in the slow cooker and can be added at the beginning. They can become stronger on longer cooking; begin with less and add at end, if needed.
- Some spices and dried herbs, such as cinnamon sticks, bay leaves and whole peppercorns can become quite intense with long cooking, so use sparingly.
- If using bay leaves, remember to remove before serving.

Care and Cleaning

Caring For Your Slow Cooker

❍ Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place the hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.

❍ Avoid hitting the stoneware liner or glass lid against the faucet or other hard surfaces.

❍ Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

User Maintenance Instructions

This slow cooker requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.

Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Cleaning Your Slow Cooker

Caution: Never immerse cooking base or cord in water or other liquids.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Wash stoneware liner and glass lid in warm, soapy water. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm, soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad.

Note: Both stoneware liner and glass lid are dishwasher-safe.

3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge.

Important: Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.

Storing Your Slow Cooker

1. Dry thoroughly before storing.
2. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made and Printed in People's Republic of China

Lea y conserve este manual de uso y cuidado.

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar en todo momento las precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

- ❍ Lea todas las instrucciones.
- ❍ No toque superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- ❍ Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- ❍ Cuando los niños usen algún aparato o estén cerca de este, es necesario supervisarlos constantemente.
- ❍ Desconecte de la toma cuando no se use o bien antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocarle las partes o quitarlas.
- ❍ No opere aparatos eléctricos si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato funciona mal, o ha sido dañado de alguna manera. Comuníquese con el Servicio para el Consumidor en caso de necesitar inspección, reparación o ajuste.
- ❍ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- ❍ No utilice al aire libre.
- ❍ No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni toque superficies calientes.
- ❍ No coloque sobre un calentador eléctrico o de gas, ni cerca de este, o en un horno caliente.
- ❍ Debe tomarse extrema precaución al mover el aparato mientras contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ❍ Para desconectar, gire todos los controles a la posición de APAGADO (0) y quite el enchufe de la toma de la pared.
- ❍ No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- ❍ Evite cambios de temperatura repentinos, como el agregado de alimentos refrigerados en una olla calentada.
- ❍ Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- ❍ Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este producto es para uso exclusivo en el hogar.

Medidas preventivas adicionales

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato emana calor y vapor mientras está en uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas a fin de evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

- ❍ No se recomienda operar este aparato si no ha leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad. Todas las personas que usen este aparato deben leer y comprender este Manual del Propietario antes de operar o limpiar el aparato.
- ❍ En caso de que el aparato se caiga o sea sumergido accidentalmente en el agua, desconéctelo inmediatamente de la toma de la pared. **¡No lo coloque en el agua!**
- ❍ Cuando use este aparato, deje un espacio adecuado para que circule aire encima de este y a los lados. No opere este aparato mientras este toque cortinas o esté cerca de ellas, decorados de interiores, telas, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- ❍ No deje de supervisar este aparato mientras esté en uso.
- ❍ Si durante el uso el aparato comienza a funcionar mal, desconecte el cable de inmediato. No use ni intente reparar un aparato que funcione mal.
- ❍ El cable de este aparato solo debe conectarse a una toma eléctrica de 120V CA.
- ❍ No coloque el aparato en una posición inestable.
- ❍ Nunca use la cacerola de gres en una estufa radiante de gas o eléctrica, o sobre una llama expuesta.
- ❍ Levante la tapa de vidrio cuidadosamente para evitar escaldarse, y deje escurrir el agua dentro de la cacerola de gres.

Precaución: Para prevenir daños o riesgos de descarga, no cocine sobre la base de cocción. Cocine únicamente en la cacerola de gres provista.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE CORTO

Se proporciona un cable corto de alimentación a fin de reducir el riesgo de enredos o tropiezos que se generaría con un cable más largo. No use una extensión con este producto.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione adecuadamente. Debe operarse en un circuito eléctrico por separado de los demás aparatos.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. **Mango de la tapa**
2. **Mango invertido de la tapa**
3. **† Tapa de vidrio templado (No. de parte SL5470C-01)**
4. **† Cacerola de gres extraíble (No. de parte SL5470C-02)**
5. **Mangos con aislamiento térmico**
6. **Base de cocción**
7. **Cable de alimentación**
8. **Enchufe polarizado**
9. **Control digital de temperatura**

Nota: † indica partes que el consumidor puede extraer o reemplazar

CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA



1. **Botón de encendido/apagado ⏻**
2. **Luz del indicador de temperatura alta**
3. **Botón (▲) de aumento**
   - **Para incrementar el tiempo de cocción (horas)**
4. **Luz del indicador de temperatura media**
5. **Botón (▼) de disminución**
   - **Para reducir el tiempo de cocción (horas)**
6. **Luz del indicador de temperatura baja**
7. **Exhibidor del conteo regresivo de horas y minutos**
   - **Se enciende la luz del indicador de minutos cuando se muestran los minutos**
8. **Botón de selección de temperatura**
   - **Cambia la configuración de la temperatura a:**
   - o **baja (de 4 a 12 horas)**
   - o **media (de 2 a 6 horas)**
   - o **alta (de 2 a 8 horas)**
9. **Luz del indicador de minutos**

Como usar

Este producto es para uso exclusivo en el hogar.

PRIMEROS PASOS

- Quite todo el material de embalaje y adhesivos del producto.
- Extraiga los manuales y consérvelos.
- Visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave la cacerola de gres y la tapa de vidrio según las instrucciones que figuran en la sección Cuidado y limpieza de este manual.
- Coloque la cacerola de gres limpia y seca en la base de cocción.

MODO DE USO


A

1. Agregue los ingredientes que va a cocer en la cacerola de gres **(A)**.

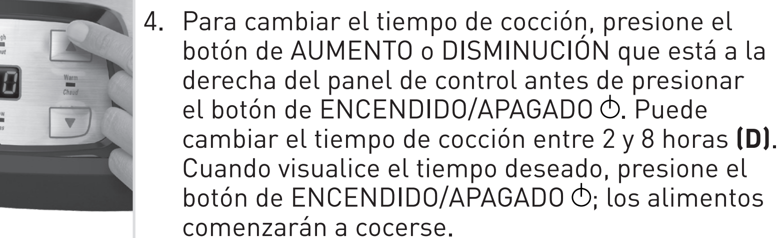

B

2. Coloque la tapa, con el mango hacia arriba, sobre la cacerola de gres **(B)**.


C

3. Enchufe el aparato. La luz del indicador por debajo de ALTA parpadea; el exhibidor digital muestra 4.0 (4 horas). Para cocer a temperatura ALTA durante 4 horas, presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO que está en la parte superior izquierda del panel de control **(C)**. La luz del indicador por debajo de ALTA está constantemente prendida, por lo que comienza la cocción.

Nota: La luz del indicador parpadea cuando el aparato está enchufado pero no encendido.


D

4. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón de AUMENTO o DISMINUCIÓN que está a la derecha del panel de control antes de presionar el botón de ENCENDIDO/APAGADO ⏻. Puede cambiar el tiempo de cocción entre 2 y 8 horas **(D)**. Cuando visualice el tiempo deseado, presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO ⏻; los alimentos comenzarán a cocerse.



Nota: Estas son las opciones de los tiempos de cocción: ALTA: de 2 a 8 horas; BAJA: de 4 a 12 horas; y MEDIA: de 2 a 6 horas.

ESPAÑOL


E

5. Para cocer a temperatura BAJA, presione el botón SELECCIONAR que está en la parte inferior izquierda del panel de control; la luz del indicar debajo de la palabra BAJA parpadea. El exhibidor digital cambia a 8.0 (8 horas) **(E)**. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO ⏻ que está en la parte superior izquierda del panel de control. La luz del indicador por debajo de BAJA está constantemente prendida, por lo que comienza la cocción.


F

6. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón de AUMENTO ▲ o DISMINUCIÓN ▼ que está a la derecha del panel de control. Puede cambiar el tiempo de cocción entre 4 y 12 horas **(F)**. Cuando visualice el tiempo deseado, presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO ⏻; los alimentos comenzarán a cocerse.

Nota: Cuando el tiempo disminuye por debajo de 1 hora, el exhibidor ahora muestra los minutos y la cuenta regresiva va de 59 a 0. La luz de los minutos está encendida.

7. Cuando el tiempo de cocción finaliza, la olla de cocción lenta cambia automáticamente a temperatura MEDIA y la luz del indicador por debajo de MEDIA se enciende y muestra 2.0 (2 horas).

Nota: Nunca cueza en temperatura MEDIA. Esta característica funciona únicamente para mantener los alimentos cocidos a una temperatura adecuada para servirlos.

8. Para cambiar el ciclo de tiempo MEDIO, presione el botón de AUMENTO ▲ que está a la derecha del panel de control.

Nota: Puede cambiar el tiempo de cocción entre 2 y 6 horas.

9. Al finalizar el ciclo MEDIO, la unidad emitirá 5 pitidos.
10. Luego la unidad y todas las luces del indicador se apagarán automáticamente.

Nota: Puede apagarse la unidad en cualquier momento presionando el botón ENCENDIDO/APAGADO ⏻.

11. Desconecte el aparato.
12. Los alimentos están listos para servir.

CONSEJOS para utilizar su olla de cocción lenta:

- La cacerola de gres siempre debe estar llena entre la mitad y tres cuartas de su capacidad, para evitar la cocción excesiva o insuficiente.
  - o Cuando la olla esté a medio llenar, verifique el estado de la cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo de cocción recomendado.
  - o Para evitar derrames, no llene la olla de cocción lenta por encima de su capacidad.
- Cueza siempre con la tapa sobre la olla.
  - o No abra la tapa durante las primeras 2 horas de la cocción; esto permite que el calor se eleve de manera eficiente.
  - o Abra la tapa lo menos posible, para garantizar que la cocción sea pareja.

- Si su receta cuenta con límites de tiempo de cocción, seleccione el número par más cercano a las configuraciones de su olla de cocción lenta. (Por ejemplo, si la receta sugiere entre 5 y 7 horas, fije 6 horas)
- La mayoría de las recetas pueden realizarse a temperatura ALTA o BAJA. Muchas recetas indicarán el tiempo de cocción para ambas temperaturas.
- **Importante: Cuando el aparato esté en funcionamiento, siempre use agarraderas para manipular la tapa o la cacerola de gres.**

Precaución. Cuando quite la tapa, siempre aléjela del cuerpo a fin de prevenir quemaduras causadas por el vapor caliente.

- Para ahorrar tiempo, llene la cacerola de gres la noche anterior y refrigere. Es posible que necesite aumentar el tiempo de cocción porque los alimentos y la cacerola de gres estarán fríos.
- Invierta la tapa si guarda la cacerola de gres o la coloca en el refrigerador. Una opción sencilla es usar el pequeño mango de la tapa que está en la parte inferior de esta, haciendo que sea más simple quitarla y darla vuelta.

Importante: En caso de cortes de luz, la olla de cocción lenta se apagará. Si esto se detecta rápidamente, vuelva a encender el aparato. Si no sabe cuánto tiempo ha estado sin funcionar la olla, descarte los alimentos que contiene.

CONSEJOS PARA LOS INGREDIENTES DE LA OLLA

LÁCTEOS

- Los productos derivados de la leche, en especial aquellos bajos en grasa, tienden a cuajar si se los cuece durante mucho tiempo; añádalos casi al final del tiempo de cocción.
- La leche evaporada y las sopas condensadas son grandiosos sustitutos de la leche y la crema.

SOPAS Y ESTOFADOS

- Como el nivel de evaporación es bajo, las sopas y guisos requieren menos líquidos de lo normal.
- Si están muy espesos, agregue más líquido en la última hora de cocción o al momento de servir.
- Las sopas condensadas y los preparados de sopa agregan un gran sabor y más cuerpo a las salsas.

CARNES

- A mayor cantidad de contenido graso, menor es la cantidad de líquido necesaria. Además, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne con más grasa para mantenerla encima de la grasa que de esta se desprende.
- No es necesario dorar los alimentos antes de cocerlos en la olla de cocción lenta; sin embargo, las carnes doradas, ligeramente enharinadas, les dan más cuerpo y sabor a las salsas. Esto también sucede con la carne picada.
- Asegúrese de que la carne no toque la tapa.
- Los tiempos de cocción son estimados y variarán según el tamaño de la carne, los huesos y el corte.
- La carne con hueso tardará más en cocerse.

- Las carnes magras y de ave se cocerán más rápidamente.
- Las carnes cocidas lentamente en líquidos generan mayor sabor con un mínimo de esfuerzo.
- Use la temperatura ALTA para cortes de carne más tiernos; use temperatura BAJA para cortes más firmes.

VERDURAS

- Coloque las verduras por debajo o a los costados; por lo general, tardan más que la carne en cocerse.
- Las verduras se cuecen bien; generan más sabor y no se deshacen como lo harían en el horno.

PESCADO

- El pescado se cuece rápidamente; agréguelo durante los últimos 15 minutos.

FRIJOLES

- No agregue frijoles secos en la olla de cocción lenta; cuézalos primero.
- Los frijoles enlatados son el sustituto perfecto de los frijoles secos.

CONDIMENTOS

- Las hierbas frescas deben agregarse al final del ciclo de cocción. Si se las cuece durante mucho tiempo, pierden color y sabor.
- Las hierbas secas se cocerán bien en la olla de cocción lenta y pueden agregarse desde el comienzo. Pueden endurecerse si el tiempo de cocción es prolongado; comience con menos y añada más al final, si es necesario.
- Algunas especias y hierbas secas, como la canela en rama, las hojas de laurel y los granos enteros de pimienta, intensifican su sabor si la cocción es prolongada; úselos con moderación.
- Si usa hojas de laurel, recuerde quitarlas antes de servir.

Cuidado y limpieza

Cuidado de su olla de cocción lenta

❍ Evite los cambios de temperatura repentinos y extremos. Por ejemplo, no coloque la tapa caliente de vidrio o la cacerola de gres en agua fría o sobre una superficie húmeda.

❍ Evite golpear la cacerola de gres o la tapa de vidrio contra la llave u otras superficies duras.

❍ No use la cacerola de gres o la tapa de vidrio si están astilladas, rajadas o rayadas severamente.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Esta olla de cocción lenta requiere de poco mantenimiento. No contiene partes que puedan ser reparadas por el usuario.

No intente repararla usted mismo. Toda inspección que requiera el desacople de las partes y no sea para la limpieza debe ser efectuada por un técnico autorizado en reparación de aparatos.

Como limpiar su olla de cocción lenta

Precaución. Nunca sumerja la base de cocción en agua u otros líquidos.

1. Desconecte siempre y deje enfriar antes de proceder a la limpieza.
2. Lave la cacerola de gres y la tapa de vidrio en agua tibia con jabón. Si los alimentos se pegan a la cacerola de gres, llénela con agua tibia y jabón, y deje en remojo antes de limpiarla con una esponja limpiadora de plástico.

Nota: La cacerola de gres así como la tapa de vidrio pueden lavarse en un lavaplatos.

3. Enjuague y seque completamente.
4. Pase un trapo, o esponja, suave y ligeramente humectado por el interior y el exterior de la base de cocción.

Importante: No utilice limpiadores abrasivos o esponjas para limpiar la base de cocción, ya que pueden dañar las superficies.

Como almacenar su olla de cocción lenta

1. Seque completamente antes de almacenar.
2. Nunca enrosque el cable tensamente alrededor del aparato; manténganlo ligeramente enrollado.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (52) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

ESPAÑOL

Código de fecha / Date Code

300 W 120 V~ 60 Hz

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (52) 5831-7070

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- ❍ Lire toutes les instructions.
- ❍ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- ❍ Afin d'éviter les risques de chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ❍ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- ❍ Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- ❍ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé. Pour un examen, une réparation ou un ajustement, communiquer avec le service à la clientèle.
- ❍ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessure.
- ❍ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❍ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- ❍ Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz, ni dans un four.
- ❍ Il faut être extrêmement prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ❍ Pour débrancher l'appareil, tourner toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) et retirer la fiche de la prise.
- ❍ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- ❍ Éviter les changements brusques de température, tels que l'ajout d'aliments réfrigérés dans l'appareil qui est déjà chaud.
- ❍ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- ❍ Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FRANÇAIS

Autres mises en garde

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES. Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Il faut prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlures, de blessures, d'incendie et de dommages matériels.

- ❍ La personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité n'est pas apte à utiliser l'appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation avant d'utiliser et de nettoyer cet appareil.
- ❍ Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, le débrancher immédiatement. **Ne pas mettre les mains dans l'eau!**
- ❍ Au moment d'utiliser cet appareil, s'assurer qu'il y a une bonne circulation d'air au-dessus et tout autour de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve contre ou près de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements, de linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- ❍ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- ❍ Si l'appareil fait défaut en cours d'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux!
- ❍ Le cordon de cet appareil doit être branché uniquement dans une prise de courant de 120 V c.a.
- ❍ Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- ❍ Ne jamais placer la cocotte en grès sur la cuisinière électrique ou à gaz ou encore sur une flamme.
- ❍ Pour éviter toute blessure, soulever avec soin le couvercle en verre et laisser couler l'eau dans la cocotte en grès.

Mise en garde : Pour éviter tout dommage ou risque de chocs électriques, ne pas se servir de la base de la mijoteuse pour cuire les aliments; utiliser plutôt la cocotte en grès fournie avec l'appareil.

Fiche polarisée
Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Instructions relatives au cordon
Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'emmêlement et de chutes. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

Alimentation électrique
Si le circuit électrique est surchargé en raison de l'utilisation d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il est donc recommandé d'utiliser un circuit électrique distinct dédié à cet appareil.

FAMILIARISATION AVEC LA MIJOTEUSE

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



1. Poignée du couvercle
2. Poignée du inversée couvercle
† 3. Couvercle en verre trempé (pièce no SL5470C-01)
† 4. Cocotte en grès amovible (pièce no SL5470C-02)
5. Poignées froides au toucher
6. Base de la mijoteuse
7. Cordon d'alimentation
8. Fiche polarisée
9. Commande numérique de température

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

COMMANDE NUMÉRIQUE DE TEMPÉRATURE



1. **Bouton marche/arrêt ⏻**
2. **Témoin lumineux « Haut »**
3. **Flèche vers le haut (▲)**
   - **Permet d'augmenter le temps de cuisson (heures)**
4. **Témoin lumineux « Chaud »**
5. **Flèche vers le bas (▼)**
   - **Permet de réduire le temps de cuisson (heures)**
6. **Témoin lumineux « Bas »**
7. **Affichage du décompte des heures et des minutes**
   - **Le témoin lumineux « Minute » s'allume lorsque les minutes s'affichent**
8. **Bouton de réglage de la température**
   - **Règle la température à :**
     - **Bas (4 à 12 heures)**
     - **Chaud (2 à 6 heures)**
     - **Haut (2 à 8 heures)**
9. **Témoin lumineux « Minute »**

Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
- Conserver la documentation.
- Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver la cocotte en grès et le couvercle en verre en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Placer la cocotte en grès propre et sèche dans la base de la mijoteuse.

UTILISATION


A

1. Placer les ingrédients à cuire dans la cocotte en grès **(A)**.

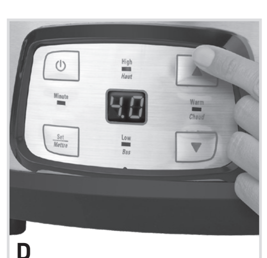

B

2. Mettre le couvercle sur la cocotte en grès, la poignée vers le haut **(B)**.


C

3. Brancher l'appareil. Le témoin lumineux « Haut » clignote. L'affichage numérique indique « 4:0 » (4 heures). Pour faire cuire les aliments à température élevée pendant 4 heures, appuyer sur le bouton marche/arrêt ⏻ dans le coin supérieur gauche du panneau de commande **(C)**. Le témoin lumineux « Haut » reste allumé, et la cuisson commence.

Remarque : Le témoin lumineux clignote lorsque l'appareil est branché, mais hors tension.


D

4. Pour changer le temps, appuyer sur la flèche vers le HAUT ▲ ou vers le BAS ▼ à droite du panneau de commande, avant d'appuyer sur le bouton marche/arrêt ⏻. Il est possible de régler le temps de cuisson de deux à huit heures **(D)**. Lorsque le temps désiré est affiché, appuyer sur le bouton marche/arrêt ⏻. La cuisson commence.

Remarque : Voici les options de cuisson : HAUT, de 2 à 8 heures, BAS, de 4 à 12 heures, et CHAUD, de 2 à 6 heures.


E

5. Pour faire cuire les aliments à basse température, appuyer sur « Mettre » dans le coin inférieur gauche du panneau de commande. Le témoin lumineux « Bas » clignote. L'affichage numérique indique « 8:0 » (8 heures) **(E)**. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (on/off icon) dans le coin supérieur gauche du panneau de commande. Le témoin lumineux « Bas » reste allumé, et la cuisson commence.


F

6. Pour changer le temps, appuyer sur la flèche vers le HAUT ▲ ou vers le BAS ▼ à droite du panneau de commande. Il est possible de régler le temps de cuisson de 4 à 12 heures **(F)**. Lorsque le temps désiré est affiché, appuyer sur le bouton marche/arrêt ⏻. La cuisson commence.

Remarque : Lorsqu'il reste moins d'une heure de cuisson, le temps s'affiche alors en minutes et descend de 59 à 0.

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la mijoteuse passe automatiquement en mode « Chaud ». Le témoin lumineux « Chaud » s'allume et « 2.0 » (2 heures) s'affiche.

Remarque : Ne jamais utiliser le réglage « Chaud » pour faire cuire des aliments. Ce réglage sert seulement à conserver les aliments cuits à une température de service.

8. Pour modifier la durée du cycle garde-au-chaud, appuyer sur le bouton UP ▲ situé à la droite du tableau de commande.

Nota : La durée peut être réglée entre 2 et 6 heures.

9. À la fin du cycle garde-au-chaud, l'appareil sonnera 5 fois.
10. Ensuite, l'appareil et tous les témoins lumineux s'éteindront automatiquement.

Nota : L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt ⏻.

11. Débrancher l'appareil.
12. Les aliments sont prêts à servir.

CONSEILS pour l'utilisation de la mijoteuse :

- Toujours remplir la cocotte en grès à moitié ou aux trois quarts, pour éviter de trop ou de ne pas assez cuire les aliments.
  - Lorsque la cocotte en grès est remplie seulement à moitié, vérifier si les aliments sont cuits une ou deux heures avant le temps de cuisson recommandé.
  - Pour éviter les renversements, ne pas remplir la mijoteuse plus qu'aux trois quarts.
- Toujours laisser le couvercle sur la mijoteuse pendant la cuisson.
  - Ne pas retirer le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson, pour que la chaleur s'accumule efficacement.
  - Retirer le couvercle le moins souvent possible pour assurer une cuisson uniforme.
- Si la recette indique une plage de temps de cuisson, sélectionner le chiffre pair le plus près des réglages de la mijoteuse. (Exemple : Si la recette suggère de 5 à 7 heures de cuisson, régler la mijoteuse à 6 heures.)
- Les réglages « Haut » et « Bas » peuvent être utilisés pour la plupart des recettes. De nombreuses recettes indiquent le temps de cuisson pour les deux réglages.
- Important : Lorsque l'appareil fonctionne, toujours utiliser des poignées pour toucher le couvercle et la cocotte en grès.

Mise en garde : En retirant le couvercle, s'assurer de le soulever en l'éloignant du corps pour éviter de se brûler par la vapeur qui s'échappe.

- Pour économiser du temps, remplir la cocotte en grès la veille et la réfrigérer. Il faudra peut-être prolonger le temps de cuisson, car les aliments et la cocotte en grès sont froids.
- Pour ranger la cocotte en grès ou la mettre au réfrigérateur, mettre le couvercle à l'envers. Il est facile d'utiliser la poignée du petit couvercle, située sous le couvercle, pour retirer le petit couvercle et le retourner.

Important : En cas de panne de courant, la mijoteuse s'éteint. Si vous vous rendez compte de la situation rapidement, reprogrammer l'appareil. Si vous ne savez pas depuis combien de temps la mijoteuse ne fonctionne plus, jeter les aliments.

CONSEILS RELATIFS AUX INGRÉDIENTS À CUIRE DANS LA MIJOTEUSE :

PRODUITS LAITIERS

- Les produits laitiers, particulièrement ceux faibles en matières grasses, ont tendance à cailler s'ils cuisent trop longtemps. Ajouter ces produits à la fin de la cuisson.
- Le lait concentré et les soupes concentrées constituent d'excellents substituts pour le lait et la crème.

SOUPES ET RAGOÛTS

- Comme il y a peu d'évaporation, les soupes et les ragoûts nécessitent moins de liquide qu'à l'habitude.
- Si la soupe ou le ragoût est trop épais, ajouter du liquide à la dernière demi-heure de cuisson ou au moment de servir.
- Les soupes condensées et les préparations sèches de soupe donnent un excellent goût et de la consistance aux sauces.

VIANDES

- Plus la viande est grasse, moins il est nécessaire d'ajouter du liquide. Pour la cuisson de viandes grasses, il vaut mieux ajouter d'épaisses tranches d'oignon sous la viande afin d'éviter qu'elle ne baigne dans le gras.

- Il n'est pas nécessaire de faire revenir la viande avant de la faire cuire dans la mijoteuse. Toutefois, faire revenir la viande, légèrement enfarinée, donne plus de goût et de consistance aux sauces. Cela est aussi vrai pour la viande hachée.
- S'assurer que le dessus de la viande ne touche pas au couvercle.
- Le temps de cuisson est approximatif et varie selon la grosseur, les os et la coupe de la pièce de viande.
  - o Les pièces de viande non désossées prennent plus de temps à cuire.
  - o Les viandes maigres et les volailles cuisent plus rapidement.
- Les viandes qui mijotent dans du liquide ont plus de goût, avec un minimum d'effort.
- Faire cuire les coupes de viande tendres à « Haut », et les coupes plus coriaces à « Bas ».

LÉGUMES

- Placer les légumes sous la viande ou sur les côtés; ils prennent habituellement plus de temps à cuire que la viande.
- Les légumes sont faciles à cuire. Ils ont bon goût et ne se brisent pas en morceaux comme lorsqu'ils sont cuits au four.

POISSONS

- Le poisson cuit rapidement; l'ajouter 15 minutes avant la fin de la cuisson.

HARICOTS

- Ne pas ajouter de haricots secs dans la mijoteuse; les faire cuire d'abord.
- Les haricots en conserve constituent un substitut parfait pour les haricots secs.

ASSAISONNEMENTS

- Les herbes fraîches doivent être ajoutées à la fin du cycle de cuisson. Si elles cuisent trop longtemps, elles perdent leur couleur et leur saveur.
- Les herbes séchées conviennent parfaitement à la cuisson à la mijoteuse et doivent être incorporées dès le début. Elles ont plus de goût lorsqu'elles cuisent longtemps. Ne pas trop en mettre au début et en ajouter à la fin, au besoin.
- Certaines épices et herbes séchées, comme les bâtons de cannelle, les feuilles de laurier et les grains de poivre entiers, peuvent donner un goût très intense quand elles cuisent longtemps. Il faut donc les utiliser avec modération.
- Dans le cas des feuilles de laurier, ne pas oublier de les enlever avant de servir.

Entretien et nettoyage

Entretien de la mijoteuse

❍ Éviter les changements brusques de température. Par exemple, ne pas mettre le couvercle en verre chaud ou la cocotte en grès chaude dans l'eau froide; ne pas les déposer non plus sur une surface humide.

❍ Éviter de heurter la cocotte en grès et le couvercle en verre contre le robinet ou contre toute autre surface dure.

❍ Ne pas utiliser la cocotte en grès ni le couvercle en verre s'ils sont ébréchés, fêlés ou sévèrement rayés.

Instructions d'entretien à l'intention de l'utilisateur

Cet appareil ne requiert que très peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Ne pas tenter de le réparer soi-même. Tout entretien requérant un démontage, autre que pour le nettoyage, doit être effectué par un technicien qualifié pour ce type de réparation.

Nettoyage de la mijoteuse

Mise en garde : Ne jamais plonger la base de la mijoteuse ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.

1. Toujours débrancher l'appareil après usage et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Laver la cocotte en grès et le couvercle en verre avec de l'eau savonneuse. Si des aliments collent à la cocotte, la remplir d'eau savonneuse tiède et laisser tremper avant de la nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

Remarque : La cocotte en grès et le couvercle en verre vont tous deux au lave-vaisselle.

3. Rincer et bien assécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base de la mijoteuse avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide.

Important : Ne jamais utiliser de nettoyant ni de tampon à récurer abrasifs pour nettoyer la base de la mijoteuse, car ceux-ci pourraient en endommager les surfaces.

Rangement de la mijoteuse

1. Laisser sécher complètement l'appareil avant de le ranger.
2. Ne jamais serrer le cordon autour de l'appareil.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Fabriqué e Imprimé en République populaire de Chine



2011/9-15-68E/S/F